BREWERIES LOBKOWICZ

PIVOVOZ.RU

Pivovoz.ru – эксклюзивный импортер продукции Breweries Lobkowicz Group. Компания «Пивовары Лобковиц Групп» стремится сохранить лучшие традиции пивоваренной отрасли Чехии. Мы прилагаем все усилия для сохранения и развития производства на небольших и средних пивоваренных заводах. Наша цель – предложить широкий ассортимент сортов пива, отличающихся друг от друга по стилю и вкусу. Производство первоклассного пива основано на использовании качественного сырья: безупречно чистой воды, солода из экологически чистого региона, известных сортов чешского хмеля и культурных пивоваренных дрожжей.

Platan

PROTIVÍN

Первое письменное упоминание о пивоварне в городе Противин датируется 1540 годом. На протяжении многих лет она сохраняла статус одной из ведущих пивоварен на Чешских землях. Удивительная история пивоварни прослеживается в уникальном варочном цехе, который используется и по сей день. Пиво этой марки производится в городе Противин вот уже более сорока лет. Идея названия зародилась благодаря аллеям изумительных платановых деревьев, ведущим к пивоварне. Чистейшая вода из колодцев Южной Богемии, традиционная пивоваренная практика и добродушие местных жителей на протяжении нескольких десятилетий являются важными составляющими пива «Платан».

LOBKOWICZ
ANNO 1466

VYSOKÝ CHLUMEC

Имение Высокий Хлумец, расположенное в окрестностях города Седлчаны, на протяжении долгого времени принадлежало дворянскому чешскому роду Лобковиц – владельцам замка, возвышающегося над сегодняшним пивоваренным заводом, основанным в середине XV века. Первые упоминания о пивоварении в Высоком Хлумце датируются 1466 годом. Старейшее описание пивоварни сохранилось с 1611 года. Богатая история пивоварни и акцент на сохранении традиций отразились на высоком качестве пива. Пивоваренный завод варит пиво низового брожения наряду с несколькими специальными сортами и пивом верхового брожения.

Platan

Платан 10 - производится по оригинальной рецептуре из тщательно отобранного сырья. Благодаря использованию традиционных дрожжей это пиво приобретает насыщенный вкус, легкую горечь и качественный вкус.
4.0% алк, 10% плотность, 23 IBU, Бутылка/банка 0.5л , **КЕГ 30л.**

Платан 11 - при приготовлении пива используется кристально чистая вода из глубоких колодцев, качественный чешский и моравский солод и саазский хмель. В результате получается отличное пиво, характеризующееся насыщенным вкусом, типичным солодовым ароматом и легкой горечью.
4.6% алк, 11% плотность, 26 IBU, Бутылка/банка 0.5л.

Платан Гранат - название этого противинского темного лагера происходит от его глубокого гранатового цвета. Это мягкое, но горькое пиво, с полным вкусом и богатой пеной. Спектр вкусов - от карамели до солода с тонкой горечью обеспечивает богатый и гармоничный вкусовой профиль, который оценит каждый гурман. 4.6% алк, 11% плотность, 25 IBU, Бутылка 0.5л.

Lobkowicz Premium Lezak – традиционное чешское пиво, полнота и горечь которого создают гармоничную палитру вкуса. При производстве используется только качественное сырье чешского производства, включая собственные штаммы пивных дрожжей. Пиво не содержит экстрактов хмеля или иных заменителей. Это настоящая троекратно охмеленная «двенадцатка». 4.7% алк, 12.2% плотность, 33 IBU, Бутылка/банка 0.5л 0.5л, **КЕГ 30л**.

Lobkowicz Premium Nealko – троекратное охмеление сортом жатецкого хмеля «жатецкий ранний багрянец» и «Премиант» в сочетании с холодным охмелением сортом «Каскад», дает пиву освежающий и выраженный хмельной аромат. Благодаря использованию особого штамма дрожжей, пиво содержит небольшое количество алкоголя. Результат получилось освежающее пиво с полным вкусом, которое наиболее близко вкусу классического пива.
0.5% алк, 26 IBU, Бутылка 0.5л.

Lobkowicz Premium Dark – исключительный темный лагер, который является самым настоящим «черным пивом». Варится по особому рецепту. По мимо трех видов солода, качественного хмеля и кристально чистой воды из подземного источника, при его производстве используется жареный ячмень. Результатом является специфическое сочетание вкусов с выраженными тонами кофе и какао-бобов.
4.7% алк, 12.8% плотность, 34 IBU, Бутылка 0.5л., **КЕГ 30л**.

Lobkowicz Premium Psenice – при приготовлении этого пива использовалось более 50% пшеничного солода. Оно характеризуется богатым ароматом и вкусом, в котором преобладают нотки фруктов, цветов и пряностей. Пиво не проходит процесс фильтрации и поэтому богато пивными дрожжами, которые дают ему характерную мутность. Высокая острота и богатая пена дополняют впечатляющий вкус.
4.3% алк, 11.6% плотность, 12 IBU, Бутылка 0.5л., **КЕГ 30л.**

ОСНОВНЫЕ ФАКТЫ О КОМПАНИИ «ПИВОВАРЫ ЛОБКОВИЦ ГРУПП»

• 7 региональных пивоваренных заводов, 7 сортов пива
• Акцент на качестве и разнообразии – 60 различных видов пива
• Производственная мощность 1,3 млн. гектолитров в год
• Собственная линейка пивных банок, производственная мощность: 20 000 банок в час
• Более 700 сотрудников
• Экспорт пива в более чем 30 стран мира

Первое упоминание о пиве из Чешского местечка Черна-Гора датируется 1298 годом. Сведения о пивоварне встречаются в летописях 1530 года. В живописном городке Черна-Гора пивовары издавна используют традиционные методы и рецептуры пивоварения, с использованием ингредиентов высшего качества из нетронутой сельской местности. Однако пивовары постоянно совершенствуются и внедряют новые сорта пива. Ассортимент продукции сочетает как традиционные классические лежаки, так особые сорта пива.

«Пивовары Лобковиц Групп» следует исконным чешским традициям производства пива. Семеро опытных и умелых мастеров-пивоваров на 7 небольших и средних региональных пивоваренных заводах производят первоклассное пиво. По сей день придерживаются традиционным методам и рецептурам, используя при этом высококачественное сырье только от избранных чешских производителей.

Залог успеха и уникального вкуса – три ключевых компонента:

1. Традиционные классические методы и технологии
2. Исконно чешское сырье
3. Опыт, накопленный поколениями пивоваров

История компании с 1298 года.
Мы никуда не торопимся.
Мы умеем ждать.
Это приносит свои плоды!

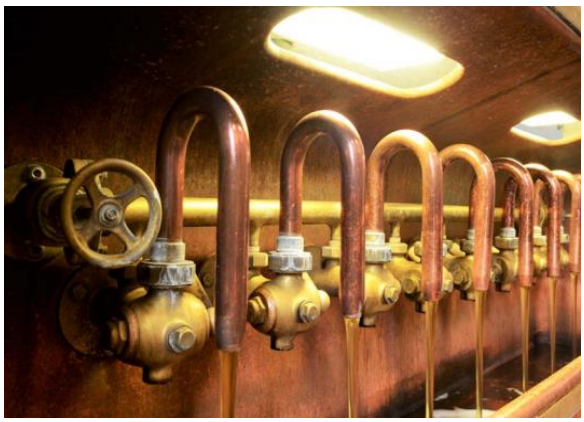
Черна Гора Лежак – классический лежак, готовится из самых качественных ингредиентов по одному из старейших рецептов Моравии. Он характеризуется полным хлебоподобным вкусом с высокой хмелевой горечью, которая постепенно исчезает после употребления. Цвет меняется от золотисто-желтого до золотисто-коричневого. 4.8% алк, 12% плотность, 28 IBU, Бутылка 0.5л,**КЕГ 30л.**

Черна Гора Гранат – традиционный темный лежак, который производится из четырех видов солода. Оно характеризуется гранатовым, красновато-коричневым цветом с хорошей пеной и вкусом. Использование баварского, карамельного и красящего солода, сваренными по старинным рецептам, придает этому пиву безошибочно узнаваемый, карамельный сладковатый вкус со слегка выраженной горечью.
4.5% алк, 12% плотность, 24 IBU, Бутылка 0.5л. **КЕГ 30л.**

Черна Гора Медова 13 - это особый сорт, характеризуется отличной пеной, золотисто-коричневым цветом, хорошим послевкусием и полнотой вкуса, - свойствами, которые соответствуют характеру чешского пива среднего брожения. В его вкусе плавная, ровная горечь сочетается с нежным, слегка сладковатым медовым привкусом. При производстве применяется натуральный мёд.
5.7% алк, 13% плотность, 26 IBU, Бутылка 0.5л., **КЕГ 30л.**

Солодовенное дело зародилось в Йиглаве в XIV веке. В 1748 году императрица Мария Терезия постановила, что количество пивоваренных домов в Йиглаве, обладающих специальной лицензией, не должно превышать 123. В 1859 году обладатели лицензий на пивоварение воспользовались своим правам и открыли совместное предприятие – Йиглавскую пивоварню. Однако сам пивоваренный завод ведет отсчет с 1860 года, когда надлежащим образом было запущено производство. Сваренное по оригинальным рецептам пиво «Ежек» сегодня стало синонимом непростой и достойной уважения жизни на Чешско-Моравской возвышенности. Сбалансированный вкус с приятной отчетливой горечью, необычными нотками хмеля и освежающей остротой – все это верно отражает характер местных любителей пива.

Как Ежик является символом Серебряного города Йиглава, так и Ежик 11 лагер является представителем вкуса и "фамильного серебра" Йиглавской пивоварни. Этот лагер характеризуется сбалансированным полным вкусом и ярко выраженной горечью, дополненной исключительным хмелевым ароматом. Он имеет золотистый цвет и идеальный вкус
4.8% алк, 11% плотность, 32 IBU, Бутылка 0.5л., **КЕГ 30л.**



ОФИЦИАЛЬНЫЙ ИМПОРТЁР ПРОДУКЦИИ BREWERIES LOBKOWICZ GROUP

Адрес: г. Москва, поселение Рязановское, поселок Фабрики имени 1-го мая, микрорайон Гора, дом 28, стр.1
Тел.: +7 (495) 725-66-89
E-mail: zakaz@pivovoz.ru
www.pivovoz.ru
www.instagram.com/pivovoz.ru/